Rok II. Lwów dnia 15. Maja 1889. Nr. 11.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 3 złr., półrocznie 1 złr. 60 ct.
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks. Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyńsk liczba 7.
Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie.
Numer pojedyńczy kosztuje w miejscu 25 ct.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: St. Bayli.

Przebieg cukrowania czyli zacierania
w ścisłem znaczeniu słowa.

Według źródeł fachowych

przez **K. H.**

(Dokonczenie).

Ten sposób zacierania, używany prawie ogólnie u nas za czasów systemu pauszalowego, który dał się nawet przy najzwyklejszym przyrządzie zacierowym z łatwością przeprowadzić, obecnie przy gęściejszych zacierach, jakie dla długiej fermentacyi są potrzebne, przedstawia wiele trudności.

Jeżeli bowiem kartofle mają mniejszy procent skrobi, to masa zacierowa, przy owym dodatku $^1/_{10}$ części słodu pod zacier, jak to było zwyczajem, nie będzie dostatecznie płynną, przez co utrudnia, dokładne mięszanie, a schłodzenie do temperatury 51° lub 52° R. potrzebuje dłuższego czasu; przytem nie ma się nigdy dostatecznej pewności, że ta gęsta masa, po dodaniu już całej ilości słodu, należycie wymięszana została i wszędzie jednakową temperaturę posiada.

W takim wypadku wypadałoby przeto robić zaciery tylko najwyżej 15° S. cukru mające, a wtedy odstąpić od 72 godzinnej fermentacyi.

Dla gęstszych zacierów, czyli dla zacierów o wyższej koncentracyi n. p. 16—18° S., jakie właściwie teraz przy dłuższej fermentacyi robić powinniśmy, najlepszy sposób zacierania byłby następujący:

Do wody pod zacier przeznaczonej dać nie $^1/_{10}$ lecz $^1/_3$ lub $^1/_2$ części słodu do zacieru przeznaczonego, a po wymięszaniu go z wodą na mleko słodowe, wypuszczać (drukować) wolno i ostrożnie masę kartoflaną z parnika, przy silnym ruchu mięszadła i ciągu powietrza ekshaustorem, aż do temperatury 44—45° R. Tym sposobem płyn zacierowy będzie ciągle rzadki i łatwy do rozmięszania; dodaje się więc teraz resztę mleka słodowego i dalej zaciera, a gdzie jest kadź zacierna z chłodzeniem wodnem, można, osiągnąwszy tę temperaturę i dodawszy resztę słodu, puścić wodę między ściany kadzi i przy ciągłem uważaniu na temperaturę, dalej kartofle wypuszczać, regulując, aby, przy samym końcu zacierania, temperatura na krótki czas do 50° R. podskoczyła. poczem przy 48° R. pozostawić zacier cukrowaniu.

Gdzie nie ma chłodzenia wodnego, potrzeba, od czasu dodania drugiej części słodu, bardzo ostrożnie resztę kartofli wypuszczać i z przerwami probując często termometrem, aby. jak się wyżej powiedziało, doszedłszy do temperatury końcowej 50° R., ustawić zacier przy 48° R. do zcukrowania.

Którymkolwiek sposobem zrobiony zacier potrzebuje być teraz pozostawiony w spoczynku celem cukrowania, a czas ten powinien trwać najmniej jednę godzinę.

Aby się przekonać o dokładności przebiegu cukrowania, czyli zacierania, potrzeba jest zrobić od czasu do czasu tak zwaną próbę jodową; przytoczymy tu wykonanie takiej próby, opisanej przez profesora Kruis'a w numerze 5 pisma „Bren. Ztg.

Jak wiadomo, dla przekonania się o stopniu zckurzenia, używa się w praktyce w ogóle t. zw. próby jodowej. Ta próba jodowa może nam dać wyśmienite wyobrażenie o stopniu zcukrowania, zwłaszcza wtedy, jeżeli się także uwzględni. w jakim czasie się zacier pod próbę weźmie.

Zanim o tem mówić będziemy, podamy przedtem w krótkości, dla pożytku mniej biegłych czytelników, jak się robi próbę jodową, gdyż od tego zależną jest jej wartość.

Aby próbę jodową z zacierem przedsięwziąć można, potrzeba sobie wprzód przygotować czerwono brunatny roczyn jodu (roztwór z 1 części jodu i 2 części jodku potasu w wodzie destylowanej), potem sztelażyk z probierkami. mały szklany lejek i bibułę do przesączania, albo też już gotowe sączki papierowe, jakich w handlu dostać można, wreszcie trochę wody destylowanej. Chcąc zrobić próbę jodową, potrzeba sobie najpierw przyrządzić w czystym lejku szklanym sączek papierowy, zmaczać go trochę wodą destylowaną. wstawić lejek do probierki i wlać trochę zacieru na sączek; zacier musi przesączać się do probierki zupełnie czysty, inaczej potrzeba mętną część

odlać i dopiero następny czysty płyn do próby użyć. Oprócz tego, potrzeba sobie przygotować w kubku szklanym rozcieńczony roztwór jodowy, a to wlawszy do kubka destylowanej wody, a następnie tyle kropli roczynu jodowego, aż płyn przybierze kolor mocno żółty. Tak rozcieńczonym roczynem jodowym mogą mniej wprawni daleko pewniej próbę zrobić, niżli płynem skoncentrowanym.

Drugą probierkę napełnia się do połowy wodą destylowaną i wpuszcza do niej kilka kropel owego przesączonego zacieru, a po wymięszaniu dodaje się ostrożnie kroplami rozcieńczony roztwór jodowy, mięszając po każdej kropli i uważając na zmianę barwy płynu w probiercе. Pierwsze krople, wpuszczone w kubek z rozcieńczonym zacierem, tracą barwę, dodaje się więc kroplami tak długo jodu, aż płyn okaże się widocznie żółtawy (normalne zcukrowanie), lub też po dodaniu paru kropel jodu powstanie zabarwienie czerwone, co niedokładne zcukrzenie wskaże; wtedy dodaje się jeszcze dalej roczynu jodowego i uważa, czy czerwone zabarwienie nie przechodzi we fioletowe, coby bardzo złe zcukrowanie oznaczało. Żółty roztwór jodowy dlatego musi być k r o p l a m i dodawany, gdyż inaczej nie można zawsze z pewnością rozstrzygnąć, czy ewentualne zabarwienie na czerwono pochodzi od złego zcukrzenia skrobi, lub też nadmiaru czerwono-brunatnego roczynu jodowego, użytego przy sporządzaniu roztworu żółtego. Postępowanie przy próbie jodowej i wzmiankowane zjawisko czerwonego, a względnie fioletowego zabarwienia, da się następująco wytłumaczyć:

Przez słód zielony może skrobia, stosownie do istniejących warunków, w następujące ciała być zamieniona: w maltozę (cukier wprost do sfermentowania zdolny), achroodekstrynę (cukier warunkowo do sfermentowania zdolny) i erythrodekstrynę (n ezdolną wprost do sfermentowania), a mianowicie znajduje się w zacierze: dobrze zcukrowanym: maltoza i achroodekstryna; — niedokładnie zcukrowanym: maltoza, achroodekstryna i erythrodekstryna; — źle zcukrowanym: maltoza, achroodekstryna, erythrodekstryna i skrobia.

Achroodekstryna, erythrodekstryna i skrobia przyswajają sobie jod przy dodaniu roczynu jodowego, mianowicie achroodekstryna ma najsilniejszą zdolność przyswajania jodu, dając z nim bezbarwne ciało; erythrodekstryna posiada zdolność przyswajania jodu, słabszą niż achroodekstryna, silniejszą jednak niż skrobia.

Erythrodekstryna zabarwia się jodem na czerwono, skrobia na niebiesko.

Jeżeli się więc dodaje do źle zcukrowanego zacieru (z uwzględnieniem tego wszystkiego, co powyżej podano) kroplami jedna po

*

drugiej roztworzony żółty roczyn jodu, to wtedy achroodekstryna przyswaja sobie jod pierwszych kropli i nie powstanie żadne zabarwienie, owszem znika kolor roczynu jodowego. Dopiero przy dalszem dodaniu roczynu jodowego, gdy achroodekstryna została już nasycona jodem, przyswaja sobie erythrodekstryna nadwyżkę jodu i następuje zabarwienie czerwone; gdy się dalszem dodawaniem jodu także i erythrodekstrynę nasyci, to wtedy dalsza przewyżka jodu działa na ewentualnie znajdującą się skrobię, dając z nią niebiesko zabarwione ciało, a wtedy płyn okazuje zabarwienie równocześnie niebieskie i czerwone, to jest fioletowe.

Tym prostym sposobem można wcale dobrze stopień zcukrowania w ogóle ocenić. Lecz próba ta nabywa wiele więcej jeszcze wartości, gdy się jej w samą porę użyje. Doświadczyliśmy bowiem tam, gdzie (jak przy gęstszych zacierach i odpowiedniem urządzeniu) wszystek do zcukrowania przeznaczony słód, przed ukończeniem wypuszczenia masy zacierowej dodany został, że wtedy próba jodowa była wyśmienitym środkiem ocenienia stopnia zcukrzenia, gdy się ją zaraz po wydmuchaniu masy z parnika wykonało. We wszystkich wypadkach, gdzieśmy w praktyce dobre sfermentowanie znaleźli (następne sfermentowanie dekstryn), które jest najlepszym dowodem jakości zacieru, zwłaszcza jakości użytego słodu zielonego, zauważaliśmy, że zacier próbowany nawet zaraz po wydmuchaniu ostatka kartofli z parnika i wymięszaniu, nie wskazuje czerwonego zabarwienia, przeciwnie zaś w wielu wypadkach, gdzieśmy znaleźli niedostateczną następną fermentacyę (Nachgährung), można było się przekonać, że dopiero po 20—25 minutowem cukrowaniu i spoczynku, owo czerwone zabarwienie znikło. Biorąc próbę bezpośrednio zaraz po wydmuchaniu kartofli, mamy przeto zupełnie pewny środek do ocenienia jednego z najważniejszych procesów przy wyrobie spirytusu, jak również nieomylny środek do oznaczenia działalności użytego słodu zielonego. Przekonaliśmy się bowiem, że już 3% wyśmienitego słodu zielonego wystarczy, aby dać idealny zacier, podczas gdy często, nawet przy użyciu 4% słodu zielonego, reakcya jodowa zaledwie po 20—25 minutach następowała.

Oprócz takiego ogólnego ocenienia stopnia zcukrowania i jakości użytego do zacieru słodu zielonego, można się posługiwać inną próba, dla przekonania się, czy w zacierze nie ma jeszcze pozostałej skrobi, któraby dowodziła niedokładności procesu zacierania, wynikłej więcej może z mechanicznego niżli chemicznego przebiegu.

Filtruje się zacier również jak przy powyżej opisanej próbie, daje na biały talerz porcelanowy kilka kropel filtratu zacierowego, dodaje tyleż wody destylowanej, a po wymięszaniu zostawia na go-

dzinę w spokoju. Po upływie tego czasu zlewa się ostrożnie płyn z wierzchu i zostawia tylko małą resztę, która się przedstawi na talerzu jako osad. Do tej resztki dodaje się parę kropel rozczynu jodowego i wymięsza samym talerzem, ruszając nim na wszystkie strony, a wtedy pokażą się w miejscach, gdzie małe ziarneczka skrobi osiadły, niebieskie punkciki.

Czem staranniej zacier zrobiony, czem dokładniejsze wymięszanie i oczyszczenie wszystkich części zacierni z resztek słodu i zacierowej masy nastąpiło, tem mniej niebieskich pukcików na talerzu znaleść będzie można.

Przekonano się taką próbą, że te ziarna skrobi nawet po skończeniu fermentacyi znaleść można było, co musi być tylko dowodem złego zacierania. Przy próbie tej dobrze jest bardzo używać lupy, co, przy pewnej wprawie, ułatwia rozpoznanie dobrego i złego zcukrzenia.

Z praktyki.

Jak gorzelnik niemiecki drożdże prowadzi.

(*Sprawozdanie z czasopisma Brand. Bren.*)

Od początku kampanii robiąc drożdżami, o których już tutaj nieraz mowa była, pozwolę sobie podać dokładne opisanie, oraz moję opinię co do tych drożdży.

Drożdżarki moje mają po 280 litrów i używam do każdej 12·5 kg. słodu zielonego. Słodu tego nie biorę ze starej sztuki, lecz ze świeżej dopiero co porośniętej. Popołudniu na dzień przed zacierem słód ten płócze się w słodowni, rozciąga na cienką warstwę i na drugi dzień rano dwa razy gnieciony z dwoma wiadrami zimnej wody na mleko się rozrabia (wiadro ma 16 litrów).

Na pięć minut przed ukończeniem zcukrowania głównego zacieru bierze się go 15·5 wiader, przecedza i przy silnem mięszaniu, aż do 62—65° R. zapomocą rurki parowej dogrzewa. To trwa pięć minut, poczem robotnik wlewa mleka słodowego 4 litrowe czerpaki, następnie po dodaniu jeszcze 4 litrów wody gorącej i dobrem wymięszaniu, osiąga się temperaturę 50—49° R. Drożdżowy zaciorek jest gotowy i pozostaje jednę godzinę pod zakryciem dla zcukrzenia. Po upływie tego czasu otrzymuję zacierek (8 litrów kwaśnej holowicy), który pozostaje aż do następnego rana nieporuszany, potem w jednej godzinie na 17—16° R. schłodzony, rano o 8 godzinie matką zadany przy 16—15° R, zwykle na 20—18° S. B. ustawionej. Kwasomierz

pokazuje 2 cc. kwasu. Na drugi dzień rano o 5 godzinie następuje ogrzanie się drożdży na 24—26° R., a sfermentowanie na 5—4° S. B.

Wtedy następuje odbieranie na matkę. Tę schładza się natychmiast na 15° R. Skoro tylko następna hołowica została schłodzona, otrzymuje jej matka ośm litrów na pożywienie (regularnie). Fermentujące drożdże zapodmładza się także pierwszy raz kwaśnym zaciorkiem. Drożdże te nigdy się nie wysilają tylko trzeba na to uważać, żeby ogrzanie się ich po za 26° R. nigdy nie przekroczyło. Robiłem wiele doświadczeń w mojej długoletniej praktyce, zastosowywałem każde nowe drożdże i próbowałem ich, lecz gdy każde się z czasem wysilają, te — nigdy. Dlatego polecam je jako dotychczas najprostsze i najlepsze, od których nigdy nie odstąpię. Robota przy tych drożdżach jest jednostajna i regularna. Kto te drożdże pierwszy raz sporządza, zdziwi się, co się z tej gęstej masy zacierowej zrobiło, i jak ona po ugotowaniu stała się rzadziutką i płynną. Dwie okoliczności są warunkiem dla tych drożdży, ciepła drożdżarnia i ciepła kadkarnia; gdzie tych warunków nie ma, tam drożdży tych nie radzę.

Drożdże te są dobre do gęstych zacierów, w połączeniu z chłodzeniem w kadzi fermentacyjnej, bo wtedy inne stopnie ciepła są przy ustawianiu kadzi potrzebne. Moja drożdżarnia była dosyć zimna, w kadkarni zamarzała każda kropla wody. Drożdżarnię zaopatrzyłem żelaznym kociołkiem do gotowania wody 2 m. wysokim 0·6 □ m., używając go jako praktyczny ogrzewacz lokalu. W kadkarni postawiłem piec żelazny. Drożdże te posiadają bardzo dobry czysty smak. Odfermentowane drożdże, gdyż tak je nazwać można przy ich dojrzałości, wyglądają bowiem przed odebraniem na matkę, jak sfermentowana kadź, posiadają nadzwyczajnie silną goryczkę.

Gotowanie hołowicy zabija, zdaje się, jak się technicy wyrażają, szkodliwe bakterye i uboczne fermenta, lub co najmniej ogranicza ich siłę szkodzenia drożdżom. Dowodem tego ciągła siła tych drożdży i ich czystość.

Dawniej byłem zawsze zwolennikiem starego słodu, gdyż łatwo dowieść, iż młody słód szkodzi wydatkom. Przy drożdżach tych nie jestem już dzisiaj za starym słodem, owszem przy złym jęczmieniu biorę nawet często trzecią nastąpić mającą sztukę, t. j. tę, która na trzeci dzień do zacieru użytą będzie. Przy gotowaniu hołowicy, przy powyżej wzmiankowanej temperaturze, nie trzeba się niczego obawiać. Przy tem wszystkiem 12·5 Kg. słodu można wszędzie płukać bez żadnych przyrządów.

Dla próby sporządziłem jednę sztukę słodu w osobnym lokalu i dałem jej zupełnie opleśnieć, tak że przy gnieceniu formalnie zielony pył się unosił. Temperaturę zacieru podniosłem z 49 na 53° R.

Drożdże moje były niezmienne. Próbę tę robiłem dla czterech kadzi, wydatek się nie zmienił wcale. Z tego znów widać, że hodowanie czystych drożdży przez gotowanie ich do 65° R. ma coś bezwarunkowo ze sobą. Niech jednak nie myślą niefachowcy, że skutkiem tej mojej próby można najgorszy jęczmień bez straty wyrabiać; na miłość boską nie — ja nie chcę tem tego dowodzić. Toby znaczyło zadrwić sobie ze wszystkich racyonalnych podstaw gorzelnictwa.

Każdy fachowiec wytłómaczy sobie następstwa tej próby w ten sposób, że szczęśliwym zbiegiem okoliczności, w niektórych warunkach nawet spleśniały słód na parę dni straty nie zrobi, lub ją opóźni. Niezapominajmy nigdy, że dobry słód jest i zostanie zawsze podstawą dobrych rezultatów.

Na końcu dodam jeszcze, że moje emaliowane wiaderka żelazne, których do drożdży używam, mają po 16 litrów objętości. Jeżeliby przypadkiem te drożdże przefermentowały, to potrzeba matkę tak długo zmniejszać, aż należyty stosunek powróci. Zadużo matki szkodzi wydatkom, gdyż robota w kadzi fermentacyjnej zanadto raptownie fermentuje i prędko opada, podczas gdy przy odpowiednim stosunku, równą, czystą fermentacyę się osiąga. Ta okoliczność, jak wiadomo, bywa zastosowana przy wszystkich drożdżach.

Henze na wadze.

Jednem z najgłówniejszych i najpilniejszych ulepszeń, jakie zaprowadzić by potrzeba na przyszłość w gorzelniach naszych, jest waga centymalna dla parnika Henzego. Rzetelny i ścisły rachunek w każdej gorzelni jest tylko wtedy możliwy, jeżeli się jest w możności dokładnie skonstatować ilość zatrzeć się mających produktów; inaczej rachunek będzie złudny i o postępie trudno myśleć.

Zdawałoby się więc, że nie można coś innego zrobić dla tej pożądanej dokładności, jak odważyć raz tę ilość kartofli, którą mieści w sobie pełny parnik Henzego i tę wagę brać za podstawę, bo przecież trudno za każdym razem i na każdy zacier ważyć kartofle na wadze decymalnej w workach, gdyż czynność ta byłaby za żmudna, a przytem wszystkim także niedokładna, gdyż kartofle wychodzą z płuczki tak omoczone wodą, że trzebaby chyba na każde odważenie sporo poczekać, aż woda obcieknie. Tymczasem i takie skonstatowanie wagi napełnionego kartoflami parnika nie byłoby dokładne, gdyż objętość kartofli jest bardzo zmienna przy wadze, zależnie od zawartości skrobi. Gdyby ktoś n. p. odważył swój parnik Henzego na pełno 22 procentowemi kartoflami na 20 ctm., to ta waga tak długo by

była ścisła, jak długo te 22 procentowe kartofle starczą. Gdy przyjdzie jednak następnie do przeróbki inny gatunek kartofli, o innej procentowości, n. p. 16 procentowej skrobi, to objętość w stosunku do wagi będzie znacznie większa i parnik nie pomieści więcej jak 18·5 ctm. takich kartofli. Gdyby zaś kto napełnił parnik kartoflami 16 procentowemi na 20 ctm., to odwrotnie wtedy, gdy dostanie kartofle 22 procentowe, będzie mógł w tym samym parniku śmiało nie 20 lecz 21·5 ctm. pomieścić. Gdy się uwzględni, że skrobia w kartoflach zależna jest od gatunku uprawy i stosunków klimatycznych podczas wegetacyi i że waha się między 13 i 25 procentami, to jest wytłómaczone, dlaczego różnica objętości do 10 procent dochodzić może i że możliwe jest pomieścić więcej cetnarów mączniejszych kartofli w parniku, niż próba wskazała i że obliczenie zatem według pojemności na pełno odważonego parnika, byłoby także błędne i niepewne.

Wobec tego najlepszym środkiem, którym by żądany cel osiągnąć można, (t. j. mieć dokładną wiadomość, ile codziennie kartofli na zacier użyto) jest ustawienie Henzego na wadze centymalnej i ważenie kartofli każdym razem po napełnieniu parnika, bo wtedy i właściciel każdym razem może z łatwością kazać sprawdzić ilość użytych kartofli i gorzelnik będzie pewny, że jego obliczenia wydatku ze skrobi mają rzeczywistą podstawę, a mając ją, może niejedną próbę i doświadczenie celem technicznego ulepszenia i postępu zrobić, bo ta go już nie zawiedzie. W ogóle wszystkie kombinacye będą mieć wtedy jakąś podstawę i postęp będzie możliwy. Trzeba jeszcze i to dodać, że przez taką wzajemną a pewną kontrolę gorzelnik uniknie nieraz nieprzyjemnych wymówek, iż więcej kartofli zaciera, jak podaje, i tych tak zwanych decesów, które często słusznie lub niesłusznie na karb gorzelni zaliczane bywają. Ustawienie takiej wagi nie przedstawia wcale trudności i da się wszędzie zastosować. Waga taka jest już w użyciu w gorzelniach niemieckich i w Czechach i wiele kosztować nie może, a każda krajowa fabryka jej dostarczy.

K. H.

Pan Salávek, poseł do Rady Państwa z pragskiej izby handlowej, miał dnia 4 zeszłego miesiąca w Radzie Państwa, przy tytule:

„Należytości za kontrolę denaturalizowanego spirytusu"

następującą mowę:

Wysoka Izbo! Zapisałem się, aby zabrać głos do tytułu: „Należytości za kontrolę denaturalizowanego spirytusu", sądzę jednak, że mi będzie dozwolone także mówić o ustawach wykonawczych podatku od spirytusu, a to tembardziej, że w tej Wysokiej Izbie jest zwyczajem przy debacie budże-

towej bardzo często o wszystkiem mówić tylko nie o budżecie. Nie chcę ministerstwu robić z tego żadnego zarzutu, że ustawy wykonawcze nie zostały zaraz tak ułożone, żeby nie wykazywały żadnych braków; gdyż przy tak ważnej ustawie, jaką jest nowa ustawa gorzelniana, stworzonej na zupełnie innych podstawach, musiały się pojedyncze braki okazać, mimo że ministerstwo wszelkich dołożyło starań, ażeby ustawie wykonawczej taki tekst nadać, ażeby ta ustawa zupełnie odpowiedziala wymogom, i sądzę, że jeżeli wskażę te braki, ministerstwo nic przeciw temu mieć nie będzie, gdyż one wychodzą na szkodę nietylko konsumenta i producenta, lecz także fiskusa. Co się tyczy denaturalizacyi, jako takiej, to popełniono ten znaczny błąd, iż ją, że się tak wyrażę, z rąk wypuszczono.

Nie robię z tego ministerstwu znowu żadnego zarzutu; gdyż ono chciało tylko w lojalny sposób stworzyć ułatwienia dla handlu i przemysłu.

Tymczasem jednak powstały skutkiem tego nieprawidłowości, które łatwo mogą być usunięte Jak wiadomo zaszły, i to nie pojedyncze, lecz mnogie wypadki, że denaturalizowany spirytus jest spożywany przez niektórych ludzi. Możnaby mi zarzucić na to, że te wypadki nie często się zdarzają Lecz ja w tym względzie zapytywałem się lekarzy powiatowych, czy ten denaturalizowany spirytus szkodzi człowiekowi, gdy go się pije. Ci orzekli, że szkodliwe następstwa tego są bardzo znaczne i że rząd powinien czynić starania, ażeby nie było możności pić takiego spirytusu.

Naturalnie, możnaby tutaj znowu odpowiedzieć: wszakże jest wiadomem, że stolarze, majstrowie, nietylko ich czeladnicy pili politurę.

Wiadomem jest, że trafiali się smakosze, którzy pili spirytus, znajdujący się w muzeach, w którym ciała zachowane były.

Temu w każdy sposób zaprzeczyć nie można.

Gdyby jednak rząd w ustawie wykonawczej był zarządził, że do denaturalizacyi ma być użyty tylko spirytus z niedogonów, który pod żadnym warunkiem pić się nie daje, gdyż w nim tyle eterycznych olejków się znajduje, że spożycie jego staje się niemożliwe, to już przez to byłaby ta okoliczność usunięta, i publiczność nie byłaby kuszona do picia szkodliwego zdrowiu spirytusu To miałoby jeszcze i dalszy skutek, mianowicie, że fiskus nie byłby narażony na straty, tak jak wtedy, gdy się na denaturalizowany spirytus używa spirytusu konsumcyjnego, który właściwie uchyla się przez to od ciążącego na nim podatku, podczas gdy niedogony i tak nie podlegają opłacie i do tego celu najlepiej się nadają.

Dalej, chcę jeszcze wskazać na to, że znaczna niedokładność i na tem jeszcze polega, że znowu być może ze względów liberalnych, sprzedaż denaturalizowanego spirytusu zupełnie uczyniono wolną. Prawie każdemu udzielono pozwolenia sprzedaży denaturalizowanego spirytusu, kto o nie prosił. Skutkiem tego dano znowu defraudacyi pełne pole działania.

Według mego zapatrywania należało się zezwolić na sprzedaż denaturalizowanego spirytusu tylko w miastach, stosownie do potrzeby industryi i konsumentów pojedynczych koncesyonowanych lokalów sprzedaży, i tylko takim osobom, które nie prowadzą żadnego handlu likierem i wódką, a tylko ten denaturalizowany spirytus sprzedają. Następnie należałoby, aby każdy przemysłowiec i przedsiębiorca żądał od sprzedającego poświadczenia, wiele denaturalizowanego spirytusu kupił i wziął, aby mieć pewną kontrolę, że nie było defraudacyi.

Dla wiosek, gdzie niema żadnego przemysłu, było zupełnie zbyteczne zezwalać na taką sprzedaż, gdyż denaturalizowanego spirytusu, o ile on jest do domowego użytku potrzebny, można sobie z miasta przynieść.

Tyle co do denaturalizowanego spirytusu.

Teraz pozwolę sobie wskazać na wydatki kontrolne przy wolnych składach z kaucyą. Rząd mojem zdaniem miał znowu najlepsze intencye,, ażeby, o ile możności popierając handel, niejako go podnieść.

Nie był przeto skąpym dla wolnych składów i każdy, kto tylko nie podlegał karze, otrzymał zezwolenie na wolny skład. Tymczasem przy koncesyi dla tych wolnych składów, zachodzą pewne wątpliwości.

Przy wprowadzeniu w życie ustawy spirytusowej, powierzono kontrolę komisarzom i nadkomisarzom straży skarbowej. Rzecz naturalna, każdy mógł pojąć, że ci już i tak przeciążeni urzędnicy nie będą w stanie tej kontroli przeprowadzić. Rząd przewidział to i polecił kontrolę urzędom podatkowym. Lecz tu nie było ludzi fachowych. Rząd, przewidując znowu to, dał urzędom podatkowym urzędników pomocniczych, którzy się musieli potrzebnemi wiadomościami wykazać i przez Rząd dla kontroli przeznaczeni zostali. Lecz jak się to prowadzi? Nie wymieniam żadnej osoby, mówię tylko w ogóle, nie jest to więc żadną denuncyacyą, a jest jednak ważne, aby Rząd był o tem powiadomiony. Ci biedni urzędnicy dozorujący, którzy ze szczupłem utrzymaniem przyjęci zostali, powinniby prowadzić kontrolę, która z dyetami jest połączona. Lecz jak się to praktykuje w urzędach podatkowych. Kontrolę przeprowadzają adjunkci itd., a właściwie do tego przeznaczeni urzędnicy muszą spełniać służbę kancelaryjną. Jest to rzecz karygodna i nie powinna być cierpiana. Ale co do kontroli jest jeszcze inna kwestya. Przy podatku od cukru zaprowadzono kontrolę, i państwo płaci za tę kontrolę. Przy wolnych składach spirytusu, właściciel wolnego składu za kaucyą jest obowiązany tę kontrolę zapłacić.

Mogę panów zapewnić, że przez to ta instytucya przez którą właściwie zamierzono przyjść w pomoc handlowi, stała się iluzoryczną, gdyż właściciela wolnego składu skazano na niepowrotne koszta. Sądzę, że państwo powinno się zrzec tych opłat i jeżeli zaprowadzi i tutaj stałą kontrolę przez swoje organa dozorujące, to nie będzie to wymagać wysokich kwot i fiskus będzie przez to sowicie wynagrodzony.

Teraz przechodzę do kaucyj transportowych.

Rząd ogłosił dnia 22 stycznia 1888. ułatwienie dla handlu i przemysłu w drodze rozporządzenia, że ten, kto kaucyę składa i spirytus nabywa, ma o tem zrobić oznajmienie do dyrekcyi skarbowej, która mu w załatwieniu udzieli zezwolenia wolnego rozporządzania spirytusem.

Ażeby to wyjaśnić, muszę przytoczyć przykład, gdyż zwyczaje, praktywane przy sprzedaży, nie są ogólnie znane.

Jeżeli kupiec u producenta kupuje spirytus, który w ogóle tylko wtenczas sprzedaje, gdy pieniędzy potrzebuje, lub mu miejsca zabraknie na wyrobić się mający spirytus, ponieważ bardzo mało producentów jest w stanie sobie sprawić odpowiednie żelazne naczynia, a w beczkach nadzwyczajną osuszkę mają, to tenże zmuszony jest to zrobić dla braku miejsca lub pieniędzy.

Handlarz kupuje spirytus u producenta i tylko w rzadkich wypadkach zatrzymuje go, zwykle sprzedaje zaraz drugiej stronie, a ponieważ wolny

skład, do którego spirytus ma być zwieziony, musi być oznajmiony, to jest on obowiązany nie wydać gdzieindziej tego spirytusu.

Tymczasem pokazało się, że niektóre dyrekcye powiatowe — nie wszystkie, gdyż niektóre tak uprzedzająco postępują, że na nie nigdy żalić się nie można — spraw tych dość szybko nie załatwiają.

Z jakiej przyczyny, nie wiem. Załatwienie nie zjawia się więc w należytym czasie i cóż stąd powstaje? Ten, który spirytus sprzedał, nie jest w stanie pozbyć się go, ponieważ kupiec nie ma załatwienia i nie może spirytusu ekspedyować. Sprzedający wchodzi w przykre położenie, ma wtedy zazwyczaj wypłaty, których nie może uiścić i naraża się na nieprzyjemności. Kupiec zaś, który spirytus sprzedał, nie może go dostawić, ponieważ go nie może odebrać. Cóż więc musi robić? Musi często kupić inny drogi spirytus, lub taki, na którym wyższe koszta transportu ciężą, aby swoim zobowiązaniom zadośćuczynić i niezawikłać się w proces. Rząd nie wychodzi tu także bez szkody, gdyż jak wiadomo osuszka przy beczkach jest znaczna, tembardziej gdy beczki wysychają, a osuszkę tę musi skarb zapłacić. Leży więc w interesie państwa, gdy sobie pozwolę upraszać Wysoki Rząd, o wydanie ścisłego polecenia dyrekcyom finansowym, aby prośby tych, którzy kaucyę złożyli i na zaufanie zasługują, natychmiast załatwiane zostały.

Teraz przechodzę do wolnego składu, jako takiego.

Wolne składy zostały, że tak powiem, zupełnie wypuszczone z ręki.

Lecz i tu zachodzą pewne kwestye. Wolność składu u tego kupca, który tylko spirytus sprzedaje, lub u tego, który spirytus sprzedaje i likiery wyrabia, lub u tego, który spirytus sprzedaje, likiery wyrabia i wódkę sprzedaje, jest bardzo niebezpieczna, gdyż oni mogą w taki sposób defraudować, jeżeli kontrola nie może być porządnie przeprowadzona i stąd dla skarbu znowu szkoda wynika.

Zaraz w Wydziale, przy uchwałach ustawy spirytusowej, wskazywałem na tę okoliczność, że zegary miernicze nie wydają się, jako takie, dostateczne przy gorzelniach gospodarczych i że w gorzelniach należało zaprowadzić zbiorniki, w którychby się przechowywał wyprodukowany spirytus, aż do czasu kontroli. Nie da się bowiem zaprzeczyć, że zegary miernicze jeszcze nie zostały uznane za nieomylne i jestem przekonany, że jeszcze nie tak prędko za nieomylne uznane zostaną. Jeżeli już ten podatek przez wszystkich równo opłacanym być ma, wtedy jest koniecznie potrzebnem, ażeby u wszystkich jednakowa kontrola była i muszę tutaj zwrócić uwagę na to, że Rząd przy miesięcznych obrachunkach z pewnością nie będzie mógł poprzestać na tym sposobie kontrolowania, jaki się dzisiaj praktykuje, lecz będzie musiał posłużyć się innemi siłami, a nie jak to dotychczas się dzieje.

W końcu mam jeszcze pośbę do Wydziału giełdy. Otrzymałem listy nietylko od tutejszych handlarzy lecz także z prowincyi ze skargami na handel towarem na giełdzie. Nie da się zaprzeczyć, że interesa terminowe na giełdzie są dla naszych gospodarzy nadzwyczaj szkodliwe (Bardzo słusznie! Brawo z prawicy) i że biedny gospodarz, który i tak z wielu fatalnościami ma do walczenia, wydany jest prawie na łup graczom giełdowym. (Brawo! Brawo! z prawicy). Na giełdzie zawiązują się niesłychane interesa. które nigdy do skutku nie przychodzą! jest to gra hazardowa, przez którą gospodarstwo i produkcya cierpi (Bardzo słusznie! z prawicy). Prosiłbym na tem miejscu Wydział giełdy, ażeby tę grę na giełdzie w ten sposób podat-

kiem obłożył, ażeby tej, że tak powiem niegodziwości tamę położyć. (Brawo! Brawo! z prawicy).

A teraz skończę. Wybaczcie mi panowie, nie mogę bez cukru skończyć. (Wesołość z prawicy). Chcę tutaj zrobić uwagę, co się tyczy kontroli przy podatku od cukru, że Wysoki Skarb musi ponosić koszta, które są zbyteczne i mówię tutaj tylko w interesie ministerstwa finansów, ażeby mogło coś oszczędzić. Sądzę, że jest zbyteczne i niepotrzebne, żeby w każdej cukrowni urzędnik kontrolujący siedział. Cukrownie są przecież, odpowiednio do gleby bardzo blisko siebie położone i jeżeliby urzędnik kontrolujący, n. p. nadstrażnik skarbowy lub respicyent, dwie, trzy lub cztery blisko siebie położone fabryki miał pod nadzorem, toby było zupełnie wystarczające. (Bardzo słusznie! z prawicy). Na tem kończę. (Oklaski z prawicy, mowcy gratulują).

Rozmaitości.

Wyrób słodu ze świeżego jęczmienia. Ażeby ze świeżego jęczmienia dobry słód otrzymać, poleca Dahms, ażeby jęczmień zaraz po młotce na wysoką, stożkowatą stertę złożyć na tak długo, aż się zapoci, poczem go przerobić lecz tak, żeby wierzch i spodnie warstwy do środka przeszły, środkowe zaś warstwy na spód i na wierzch się dostały. W ten sposób postępuje się z jęczmieniem przez 10 dni. Następnie niepotrzeba takiego jęczmienia dłużej, jak 8—10 godzin moczyć i dopiero na słodowni wtedy zimną wodą skrapiać, gdy już ziarna kiełki puszczą. Jeżeli jest susznia, to można na nią rozłożyć jęczmień przed zalewem na warstwę sześciocalową i ogrzać go najwyżej do temperatury 22° R., przewracając co dwie godzin.

Po dwóch godzinach zacznie się jęczmień pocić, a po 24 godzinach będzie już zupełnie wypocony, zostawia się go jednak na suszni tak długo, aż obeschnie i ochłódnie, poczem bierze się go do zalewu. Tam, gdzie gorzelnik zmuszony jest brać w jesieni, z rozpoczęciem kampanii, świeży jęczmień na słód, postępowanie takie jest polecenia godne.

Wyrób wódki w Galicyi. W miesiącu lutym r. 1889, w 592 gorzelniach wywarzono ogółem 7,492.750·5 opodatkowanych stopni alkoholu: Największa ilość gorzelni była w ruchu w powiecie tarnopolskiem 123, w których wywarzono 1,809.919 opodatkowanych stopni alkoholu, następnie w brodzkim 97 (1,453.781·9), przemyskiem 60 (772.108), rzeszowskim 59 (642.833), kołomyjskim 51, (995.550), tarnowskim 47 (331.930), stanisławowskim 38 (513.894), sanockim 36 (286.789), 26 (271.112), krakowskim 24 (152·735) samborskim 22 (317 4~0), w powiecie skarbowym nowosądeckim 9 (44.618 stopni alkoholu.)

Rozdział kontygentowanego spirytusu między gorzelnie Przedlitawii uskuteczniło już stanowczo ministerstwo skarbu na trzy z rzędu kampanie, to jest na lata 1888-9, 1889-90 i 1890-1.

Do rozdziału przypadają na Przedlitawię według ustawy 997.458 hl. spirytusu z opodatkowaniem po 35 złr. od hektolitra. Przed uskutecznieniem tego stanowczego rozdziału koniecznem było obliczyć, jaką ilość opodatkowanego spirytusu wyprodukowały gorzelnie w kampaniach 1884-5, 1885-6 i 1886-7, a przy gorzelniach rolniczych trzeba było doliczyć tę

iłość spirytusu, którą one wyprodukowały według postanowień dawnej ustawy bez opłaty akcyzowej.

Następnie trzeba było w myśl nowej ustawy podwyższyć produkcyę gorzelni rolniczych o 100 prct. a przemysłowych o 22 prct.

Według tych obliczeń okazało się, że w latach 1884 do 1887 wyprodukowały przeciętnie na rok gorzelnie rolnicze 1,017.509, a gorzelnie przemysłowe 452.719 hl. spirytusu; według tych ilości będzie rozdzielony kontyngent.

W przedłożeniu rządowem nowej ustawy spirytusowej przyjmowano produkcyę gorzelni rolniczych na 808.062 hl. a produkcyę gorzelni przemysłowych na 474.222 hl. Według tych liczb rozdzielono tymczasowo kontygent, a że były one niższe co do produkcyi gorzelni rolniczych od faktycznego wyrobu, przeto przy stanowczym rozdziale kontyngentu musiała nastąpić pewna redukcya prowizorycznie przyznanego gorzelniom kontyngentu.

Stanowczy rozdział kontyngentu przedstawia się jak następuje:

Z całego kontyngentu 997.458 hl. wydziela się najpierw 30 prc. czyli 299.237·4 hl. dla gorzelni rolniczych.

Według stosunku x : 299.237·4 = 1 : 1,017.509 wypada na każdy hektolitr produkcyi 0.294 hektol. kontyngentu.

Z reszty kontyngentu, przypadającego do rozdziału tj. z 70 prc. czyli 698.229·6 hl., przypada według stosunku x : 698.220·6 = 1,470.226 (produkcya ogólna) na każdy hektolitr produkcyi 0.475 hl. kontyngentu

Tak przeto dla gorzelni rolniczych przypada z całej produkcyi spirytusu 0.294 + 0.475 na kontyngentowany spirytus, czyli ogółem 0.769, tak iż gorzelnia produkująca rocznie 1000 hl. będzie opłacała w kontyngencie 769 hl., a gorzelnia wyrabiająca 20.000 opłaci 15.380 hl. w kontyngencie.

W porównaniu z gorzelniami przemysłowemi przedstawia się rozdział kontyngentu tak, że przy równej produkcyi, np. 20 000 hl., przypadnie na kontyngent w gorzelni rolniczej 15.380 hl. a w gorzelni przemysłowej 9.500 hektolitrów.

Według obliczenia rządowego wyprodukowały w Galicyi w latach 1884-5 do 1886-7 przeciętnie w jednym roku gorzelnie rolnicze 602.669·48 hl., gorzelnie przemysłowe 7 566·12 hl. spirytusu.

Wskutek tego przypadnie na gorzelnie rolnicze naszego kraju na kontyngent 602.669·48 × 0.769 czyli 463.252·83 hl.

Austryacki Bank spirytusowy. Z Węgier dano impuls wybitniejszym producentom spirytusu austryackiej połowy monarchii do zainicyowania centralizacyi sprzedaży tego spirytusu, którego produkcya dozwoloną jest po niższej stopie podatkowej, aby przez to stale podnieść cenę spirytusu niekontyngentowego. Ułożony przez węgierskie towarzystwo producentów spirytusu projekt przypuszcza, że utworzy się z gorzelń posiadających kontyngent Towarzystwo z ograniczoną poręką, które wtedy wejdzie w życie gdy 80 prct. właścicieli kontyngentowej ilości t. j. 1,502.400 hl. oświadczy się za przystąpieniem. Ilość 20 prct. alkoholu, który w tym wypadku zostałby poza projektowanem stowarzyszeniem, wynosząca 375.600 hl. nie przedstawiałaby, według mniemania komitetu przygotowawczego, niebezpieczeństwa dla celów stowarzyszenia. Ostatecznie jest nadzieja, że później i z tych będzie można pozyskać niektórych na członków. Regulowanie ceny ma nastąpić przez uchwałę walnego zgromadzenia co dwa miesiące w ten sposób, że na razie nie może być przypuszczony na cele konsumcyi wódki spirytus niekontyngentowy. Do przeprowadzenia

tego mają być urządzone miejsca handlowe w Wiedniu i Peszcie jakoteż w Pradze, we Lwowie itp. W kołach przemysłowców spirytusowych jest nadzieja pozyskać Bank dla krajów koronnych, celem dostarczenia potrzebnego kapitału. Poglądy na potrzebną ilość kapitału są podzielone. Ludzie zawodowi podają go na 5 do 15 milionów zł.

Do komitetu przygotowawczego należą wybitniejsi węgierscy, galicyjscy i czescy producenci spirytusu. Zgromadzenie producentów spirytusu na dniu 8 kwietnia b. r. poruczyło wydziałowi wygotowanie statutów. W kołach tych istnieje silne przekonanie o możności urzeczywistnienia powyższego zamysłu, pomimo, że podobny zamiar się nie udał w Niemczech Dla Austro Węgier mają być widoki otwarcia powyższego Banku z tego powodu pomyślniejsze, ponieważ znajduje się tu tylko około 1.100 właścicieli istniejących 1.500 gorzelń, gdyż osobliwie w Galicyi niektórzy więksi właściciele posiadają po 10 gorzelń; z drugiej strony zaś z tej przyczyny, że w całym okręgu podatkowym około 800.000 hl. udziału w kontyngencie są w ręku większych przemysłowców spirytusowych, którzy okazują żywy współudział dla zamierzonego przedsiębiorstwa. Członkowie mają złożyć po 50 ct. od hektolitra jako pokrycie na możliwe straty i dodają cały zapas kontyngentowego spirytusu Towarzystwu. W zamiarze jest podnieść cenę spirytusu o 6 do 7 zł. i zbliżyć się do najwyższej a prawnie ustanowionej ceny 55 zł. Niektórzy są zdania, by się obejść bez pomocy bankowej i ograniczyć się na pomocy domów składowych. Każde 1.000 hl. dają jeden głos na walnem zgromadzeniu. Dyrekcya ma się składać z 20 członków, z których sześciu musi być właścicielami ziemskimi, a sześciu fabrykantami.

(*Zeitschr. f. Spirit. Industrie*).

Korespondencya Redakcyi

Czł. p. Bestecki w Temeszowie. Podaj pan anons w przyszłym numerze „Gorzelnika“, a znajdzie się prawdopodbnie nabywca na talerze i alembik, zwłaszcza, że te części aparatu, jak pan pisze, są w bardzo dobrym stanie.

Czł. p. Prosołowicz w Torkach. Zarząd Tow. dokłada wszelkich starań, aby umieścić swych członków, potrzebujących posad, więc i pan nie zostanie pominięty, jeżeli tylko coś odpowiedniego będzie.

Czł. p. Pawikowski w Czulicu. Sprawozdanie pańskie napisane jest w tej formie, w jakiej z bardzo małemi odmianami już od innych członków w „Gorzelniku“ podane były, więc umieszczone nie będzie, z tem wszystkiem musimy przyznać, iż pańska robota w gorzelni jest bardzo racyonalnie prowadzona i nie pozostawia nic do życzenia, a wydatek spirytusu z podanych produktów jest wyśmienity i dowodzi znajomości rzeczy.

Numera „Gorzelnika“, zostają jak najregularniej wysyłane, że numer 8 nie doszedł do rąk pana, musi w tem być wina urzędu pocztowego.

Czł. p. Gnypowicz w Jaśmierzu. W ogłoszeniu o posadzie gorzelnika jest wyraźnie powiedziane, iż kandydat musi umieć wyrabiać drożdże prasowane i urządzić całą taką fabrykę, więc tylko kandydaci, którzy odpowiedzą tym warunkom, mogą o tę posadę się ubiegać.

Czł. Franciszkowi Latawiec w Dubowcach: Sprawozdanie Pana nie kwalifiknje się do drnku.

P. Konstanty Kunicki w Złotym Potoku. Pierwszeństwo mają członkowie Towarzystwa.

———

Sprawy Towarzystwa.

Donosimy, że Walne Zgromadzenie Członków Towarzystwa Gorzelników polskich odbędzie się we Lwowie w pierwszej połowie miesiąca lipca r. b.

Bliższe szczegóły, jak również „porządek dzienny“ Walnego Zgromadzenia podamy w przyszłym numerze.

Zarząd Tow. Gorz. Pol.

Wielmożny Pan Włodzimierz Gniewosz, właściciel dóbr Złotego Potoka, zaszczycił nasze Towarzystwo przystąpieniem na członka zwyczajnego.

Wiadomości osobiste.



ALOJZY WDÓWKA

dyrektor gorzeli w Tyczynie, zastępca przewodniczącego Towarzystwa Gorzelników Polskich, jeden z gorliwszych pracowników w gorzelnictwie, zmarł po długiej i dolegliwej chorobie w 41 r. życia, dnia 11 kwietnia b. r.

Towarzystwo nasze straciło z jego zgonem jednego z najzasłużeńszych członków, najlepszego kolegę, a młodsza generacya gorzelników swego mentora.

Cześć jego pamięci!

Od Administracyi.

Zapraszamy do odnowienia prenumeraty na rok III. 1889/90 przyczem zwracamy uwagę Panów Prenumeratorów, że rok prenumeracyjny rozpoczyna się z dniem 1 lipca i prenumeratę przyjmuje się rocznie 3 zł., a półrocznie 1 zł. 60 ct. W razie prenumerowania w ciągu roku wysyła się na żądanie numera od początku roku, w innych razach zawsze od początku bieżącego półrocza, celem uregulowania nakładu.

Upraszamy również **o wyrównanie zaległej prenumeraty** stosownie do dołączonej odnośnym Pp. Prenumeratorom, karty wykazującej zaległą kwotę.

Zbroszurowane egzemplarze rocznika I. dostać można póki zapas starczy, po cenie 3 zł. w Administracyi „Gorzelnika“, w „Drukarni Ludowej“, plac Bernardyński 7.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Bayiego.